

Menù primavera 2024 - Spring menu 2024

Antipasti - Starters

Sautè di vongole veraci, fiori di zucca e bottarga

Clams sauté with courgette flowers and bottarga

Euro 22.00

Polpo arrostito su spuma di porri e bacon croccante

Roasted octopus on leek foam and crispy bacon

Euro 20.00

Roast beef di Fassona, misticanza, grana, tuberi e radici

Fassona roast beef, mixed salad, parmesan, tubers and roots

Euro 18.00

La Parmigiana di melanzane

Neapolitan eggplant parmigiana

Euro 16.00



Primi - Pasta and grains

Scialatielli all'astice

Fresh home made pasta with lobster

Euro 33.00

Spaghettoni con vongole veraci e carciofi

Spaghetti with clams and artichokes

Euro 25.00

Ravioli alla burrata, doppio datterino vesuviano, chip di zucchini e basilico

Ravioli stuffed with mozzarella strips, double Vesuvian datterino tomatoes, courgette chips and basil

Euro 20.00

Risotto con asparagi, limone e crumble di parmigiano reggiano

Risotto with asparagus, lemon and parmesan crumble

Euro 18.00

Vellutata di carote, zenzero e spinacino baby

Creamy carrot, ginger and baby spinach soup

Euro 15.00



Secondi - Main courses

Tagliata di Cuberoll argentino, pomodori secchi, rucola e scaglie di caciocavallo podolico

Sliced Argentinian Cuberoll beef, dried tomatoes, rocket and caciocavallo cheese

Euro 32.00

Cernia scottata in guazzetto di lupini, patate novelle, olive taggiasche e lime

Seared grouper in lupine clams stew, new potatoes, Taggiasca olives and lime

Euro 28.00

Filetto di maialino nero su coulis di pisellini, patate novelle e cipolla di Tropea caramellata

Black pork fillet, coulis of peas, new potatoes and caramelized Tropea onion

Euro 18.00

Pescato del giorno

da € 80.00 ad € 120.00 al kg

Fresh fish of the day



Insalate e snack - Salad and snack

Caesar salad 16.00	Euro
Insalata nizzarda <i>Nicoise Salad</i>	Euro 16.00
Insalata Caprese <i>Tomatoes and buffalo mozzarella salad</i>	Euro 16.00
Insalata di quinoa rossa, lattughino, mais, pomodorini, indivia riccia e feta <i>Red quinoa salad, lettuce, corn, cherry tomatoes, curly endive and feta cheese</i>	Euro 16.00
Club Sandwich	Euro 18.00



Frutta e dessert - Fruit and dessert

Babà con crema chantilly e fragoline

Babà with Chantilly cream and strawberries

Euro 12.00

Crema brulèe alla cannella

Cinnamon creme brulée

Euro 12.00

Biancomangiare alle mandorle, frutti di bosco marinati e crumble alla nocciola

Blancmange with almonds, marinated berries, hazelnut crumble

Euro 12.00

Tortino fondente con cuore al caramello e gelato alla vaniglia del Madagascar

Dark cake with caramel heart and Madagascar vanilla ice cream

Euro 12.00

Tagliata di Frutta fresca

Sliced fresh fruit in season

Euro 10.00

Avvertenze importanti per i nostri clienti

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari i sigg. clienti sono pregati di informare il personale di sala. Le nostre portate potrebbero contenere i seguenti allergeni:

Cereali contenenti glutine- Crostacei e prodotti a base di crostacei -Uova e prodotti a base di uova – Soia e prodotti a base di soia - Pesce e prodotti a base di pesce - Arachidi e prodotti a base di arachidi - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - Frutta a guscio Sedano e prodotti a base di sedano - Sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - Anidride solforosa e solfiti - Lupini e prodotti a base di lupini - Molluschi e prodotti a base di molluschi

Important information for our customers

Please inform our staff about the presence of any allergies or special alimentary. The dishes contain or may contain one or more allergens including:

Cereals containing gluten Crustacean and products thereof Eggs and products thereof - Fish and products thereof - Peanuts and products thereof Soybeans and products thereof Milk and products thereof (including lactose) - Nuts Celery and products thereof Senape prodotti a base di senape - Mustard and products thereof Sesame seeds and products thereof - Sulphur dioxide and sulphites Lupine and products thereof - Molluscs and products thereof



